

FESTMENY

MENY 1 - 889^{KR}

Vinpaket 520^{KR}

LÄTTGRAVAD LAX

melon, gurka, jalapeño, mynta & yoghurt
Mehrlein, Gentleman Riesling, Rheingau, Tyskland

HALSTRAD GÖS FRÅN MÄLAREN

vit sparris, gröna ärtor, holländaisesås
& potatis- och pepparrotskroket
Martin Códax, Albariño, Rias Baixas, Spanien

CHOKLADPASTEJ

kaffeglass, inkokta hallon & saltkaramell
Idunn Wine, Rålund Drottning, Sverige

MENY 2 - 898^{KR}

Vinpaket 600^{KR}

TARTAR PÅ OXINNANLÅR

cornichons, kapris, friterad potatis, ängssyra & dragon
Rolet, Arbois Rouge, Jura, Frankrike

BAKAD FJÄLLRÖDING

grön sparris, ramslök, bovete, färskpotatis & nässelsmörsås
Domaine L Croix St-Laurent, Sancerre, Loire, Frankrike

VANILJPARFAIT

fläder, jordgubbar, sockerkaka & mandlar
Fabio Perrone, Moscato d'Asti, Piemonte, Italien

MENY 3 - 910^{KR}

Vinpaket 556^{KR}

LÖJROM

råraka, rödlök, gräddfil, gräslök & citron
NV Henriot Souverain Brut, Champagne, Frankrike

OXFILÉ TOURNEDOS

grillad sommarlök, vaxbönor, skärbönor, pommes Anna,
pepparsky & örtsmör
Château Cantelaudette, Graves de Vayres, Bordeaux, Frankrike

CRÈME BRÛLÉE

Haut Bergerac L'ilot, Sauternes, Bordeaux, Frankrike

MENY 4 - 805^{KR}

Vinpaket 572^{KR}

TOMATTARTAR

Gotlandssparris, basilika, ramslöskapris & friterad surdeg
Terlan, Pinot Grigio, Alto Adige, Italien

KROPPKAKOR

fyllda med murklor & brynt lök, serveras med
sommarprimörer & smörad svampbuljong
Angeline, Pinot Noir, Kalifornien, USA

RABARBERSMULPAJ

vit miso & hallonglass
Royal Tokaji, Blue Label, 5 Puttonyos, Ungern

MENY 5 - 1005^{KR}

Vinpaket 580^{KR}

VÄSTERBOTTEN ROYALE

matjessill, gräslök, rödlök, rostad kavring & brynt smör
Domaine de Biéville, Chablis, Bourgogne, Frankrike

KRYDDSTEK LAMMFILE

vårprimörer, ramslökssmör, örtsky & kroppkaka fylld
med långkokt lammfog
Piccini, Sasso al Poggio, Toscana, Italien

GRÄDDFILSPANNACOTTA

rabarber, rostad vit choklad, hallonglass & maräng
Royal Tokaji, Blue Label, 5 Puttonyos, Ungern

Om våra menyer

Denna meny gäller mellan
2026-04-01 och 2026-08-31.

Alla priser är exklusive moms

Vinpaketen är baserade på 1 glas till förrätt,
1^{1/2} glas till varmrätt samt 6cl dessertvin.

Kaffe/te ingår i alla menyer.

Har ni egna önskemål gällande ovanstående menyer
eller önskar andra vinförslag hjälper vi gärna er med
det. Självklart tar vi hänsyn till anmälda kostavvikelser.

Vi reserverar oss för eventuella förändringar gällande
priser och innehåll.

BANQUET MENU

MENU 1 - 889^{KR}

Wine pairing 520^{KR}

LIGHTLY CURED SALMON

melon, cucumber, jalapeño, mint & yogurt
Mehrlein, Gentleman Riesling, Rheingau, Germany

SEARED PIKE-PERCH FROM LAKE MÄLAREN

white asparagus, green peas, hollandaise sauce
& potato and horseradish croquette
Martin Códax, Albariño, Rias Baixas, Spain

CHOCOLATE PÂTÉ

coffee ice cream, poached raspberries & salted caramel
Idunn Wine, Rålund Drottning, Sweden

MENU 2 - 898^{KR}

Wine pairing 600^{KR}

BEEF TARTAR

cornichons, capers, fried potatoes, wood sorrel & tarragon
Rolet, Arbois Rouge, Jura, France

BAKED ARTIC CHAR

green asparagus, wild garlic, buckwheat, new potatoes
& nettle butter sauce
Domaine L Croix St-Laurent, Sancerre, Loire, France

VANILLA PARFAIT

elderflower, strawberries, sponge cake & almonds
Fabio Perrone, Moscato d'Asti, Piemonte, Italy

MENU 3 - 910^{KR}

Wine pairing 556^{KR}

BLEAK ROE

råraka (Swedish potato pancake), red onion, sour cream,
chives & lemon
NV Henriot Souverain Brut, Champagne, France

BEEF TENDERLOIN

grilled spring onions, wax beans, green beans,
pommes Anna, pepper jus & herb butter
Château Cantelaudette, Graves de Vayres, Bordeaux, France

CRÈME BRÛLÉE

Haut Bergerac L'ilot, Sauternes, Bordeaux, France

MENU 4 - 805^{KR}

Wine pairing 572^{KR}

TOMATO TARTARE

Gotland asparagus, basil, wild garlic capers & fried sourdough
Terlan, Pinot Grigio, Alto Adige, Italy

POTATO DUMPLINGS (KROPPKAKOR)

filled with morels & caramelized onion, served with early
summer vegetables & a butter-enriched mushroom broth
Angeline, Pinot Noir, Kalifornien, USA

RHUBARB CRUMBLE

white miso & raspberry ice cream
Royal Tokaji, Blue Label, 5 Puttonyos, Hungary

MENU 5 - 1005^{KR}

Wine pairing 580^{KR}

VÄSTERBOTTEN CHEESE ROYALE

matjes herring, chives, red onion, toasted rye bread
& browned butter
Domaine de Biéville, Chablis, Bourgogne, France

SPICE-SEARED LAMB FILLET

spring vegetables, wild garlic butter, herb jus & a potato
dumpling filled with slow-cooked lamb shoulder
Piccini, Sasso al Poggio, Tuscany, Italy

SOUR CREAM PANNA COTTA

rhubarb, roasted white chocolate, raspberry ice cream
& meringue
Royal Tokaji, Blue Label, 5 Puttonyos, Hungary

About our menus

This menu is valid between
2026-04-01 and 2026-08-31.

All prices are excluding VAT.

The wine pairing is based on 1 glass for the starter, 1^{1/2}
glasses for the main course, and 6cl of dessert wine.

Coffee/tea is included in all menus.

If you have your own preferences regarding the above
menus or wish for other wine suggestions, we are happy
to assist. Of course, we also take into account any
reported dietary restrictions.

We reserve the right to make changes regarding
prices and content.